



TORRE DEI VESCOVI

PINOT GRIGIO

Vicenza DOC

Zona di Produzione: Provincia di Vicenza, vigneti situati in bassa collina ben ventilato

Suolo: argilloso-calcareo

Uvaggio: Pinot Grigio 100%

Gr. Alcolico: 13% vol.

Metodo di Produzione: pressatura soffice. Fermentazione a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox.

Affinamento: acciaio sui lieviti per sei mesi

Note di Degustazione

Vista: giallo paglierino

Olfatto: bouquet delicato, complesso, con note floreali

Gusto: sapore secco, piacevolmente fresco e vellutato

Consigli: temperatura di servizio 8°-10° C

Abbinamento: ottimo come aperitivo; eccellente con antipasti di verdure, caldi o freddi. Si accompagna bene a piatti a base di pesce e carni bianche



Via Pompei, 11 – Povegliano VR
045 791155 – info@pasquettovini.it